

Kafanske paprike



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1šargarepa**
- **3-4 cenabelog luka**
- **1/2 vezeperšuna**
- **1/2limun - sok**
- **po ukususoli**
- **3-4 kašikesirceta**
- **2 kašikeulja**
- **7-8 komadapecenih paprika**

Priprema

Papriku dobro oprati, ispeci, pa prohладити i oljuštiti. U meuvremenu, pripremiti preliv.

Šargarepu ocistiti i sitno narendati. Zatim joj dodati sitno seckan beli luk i list peršuna. Posoliti po ukusu, pa prelitи limunovim sokom.

Na kraju dodati sirce i ulje. Sve dobro promešati, pa utrljati preko svake paprike.

Ostaviti da malo odstoji u frižideru, pa servirati i služiti.

Savet